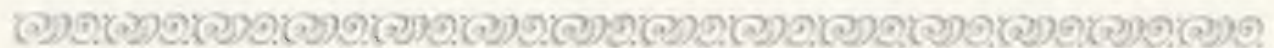


SONDERKARTE

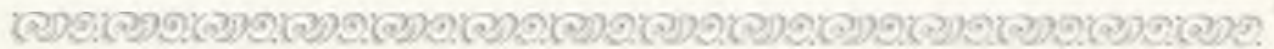
anläßlich der FACHARBEITERPRÜFUNG unserer Koch- und Kellnerlehrlinge
im Mai 1983



Werte Gäste!

Unsere Koch- und Kellnerlehrlinge haben sich zwei Jahre in Theorie und Praxis auf ihren zukünftigen Beruf vorbereitet. Heute legen sie eine Probe ihres Wissens und Könnens vor unserer Prüfungskommission ab.

Wir hoffen, daß auch Sie die gastronomischen Leistungen zufriedenstellen und wir Sie bald wieder bei uns begrüßen können.



KONSUM-CLUBGASTSTÄTTE
IM VERSORGUNGSZENTRUM ZWICKAU-NEUPLANITZ

| | | |
|------------------------------------|--|--------------------|
| Vorspeisen | Rindermark auf Toast, überbacken und herzhaft gewürzt | 1,20 M |
| | Garnierte Tournedos in Gelee | 2,20 M |
| | Welsh rarebit | 1,45 M |
| | Heringssalat auf Apfelingeln und Schwarzbrot | 2,15 M |
| Suppen | Kraftbrühe »royal«, Toast | 1,40 M |
| | Crottendorfer Schlächtersuppe mit Schwarzbrotkrusteln | 1,10 M |
| | Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton | 1,75 M |
| | Italienische Minestra | 1,45 M |
| Eier- und Fischgerichte | 3 Spiegeleier auf Bauernschinken, Tomatenketchup, Röstkartoffeln, verschiedene Salate | 3,85 M |
| | Voigtländische Speck Eier in pikanter Soße, Petersilienkartoffeln, verschiedene Salate | 3,15 M |
| | Fischgulasch »Art der schönen Julischka«, Risotto, Salate | 4,10 M |
| | Regenbogenforelle »Müllerin«, Rotkohl, Petersilienkartoffeln, verschiedene Salate | Preis nach Gewicht |
| | Forellenfilet »Lukullus«, Schloßkartoffeln, verschiedene Salate | 5,50 M |
| | | |
| Geflügelgerichte | Geflügelcroquettes, Sc. mousseline, pommes duchesse, Salate | 6,85 M |
| | Broiler in Weinteig gebundene Sc. hollandaise, Petersilienkartoffeln, verschiedene Salate | 6,60 M |
| | Entbeinte Mastente auf Weinkraut, Klöße, verschiedene Salate | 5,50 M |
| Tagesgerichte | | |
| | Burgunder Hammelbraten, Speckbohnen, Petersilienkartoffeln, Salate | 4,85 M |

| | |
|---|--------|
| Gefüllter Schweinswickel, Schloßkartoffeln, verschiedene Salate | 4,15 M |
| Schwärtelbraten, Bayrisch Kraut, Nockerln, verschiedene Salate | 4,80 M |
| Schweinsrücken »Bäckerin Art«, pommes duchesse, verschiedene Salate | 3,95 M |
| Ungarisches Räuberfleisch, Bayrisch Kraut, Nockerln, verschiedene Salate | 4,35 M |
| Rindszunge in Schinkensoße, pommes Anna, verschiedene Salate | 5,45 M |

Pfannengerichte

| | |
|--|---------|
| Gegrillte Schweinsniere, Sc. bearnaise, pommes frites, verschiedene Salate | 4,30 M |
| Kräutersteak vom Schwein mit gebackener Petersilie, Gemüse, Zwiebelkartoffeln, verschiedene Salate | 6,05 M |
| Braumeistersteak, Sc. hollandaise, pommes frites, verschiedene Salate | 6,80 M |
| Rumpsteak mit Pußtasöße, Spiralkartoffeln, verschiedene Salate | 5,45 M |
| Chateaubriand, Sc. bearnaise, Erbsen in römischen Pasteten, pommes frites, verschiedene Salate (für 2 Personen) | 14,55 M |

Süßspeisen

| | |
|--|--------|
| Gefüllter Bratapfel mit heißer Vanillesoße überzogen | 1,25 M |
| Muzemandeln (Mandelkrapfen) mit Schlagsahne garniert | 1,45 M |
| Erdbeercreme | 2,25 M |
| Omelett »Confitures« | 2,90 M |
| Flambé von Früchten auf Vanilleeis | 3,95 M |

PRÜFLINGE:

Kochlehrlinge

Böhm, Jörg
Franke, Simone
Georgi, Henning
Gerber, Kerstin

Kochlehrlinge

Körner, Angelika
Lorenz, Katrin
Meißner, Francis
Stark, Uwe

Kellnerlehrlinge

Fröhlich, Janette
Hönig, Violett
Müller, Andrea
Poller, Heike
Riedel, Heike

Vorsitzender der Prüfungskommission für Küche: Küchenmeister Wilhelm Bauer,
Träger der goldenen Meisternadel

Vorsitzender der Prüfungskommission für Kellner: Serviermeister Rolf Heerklotz

Leitung der Gaststätte »Baikal«: Gaststättenleiter Eberhardt Scherpe,
Handels-Ökonom